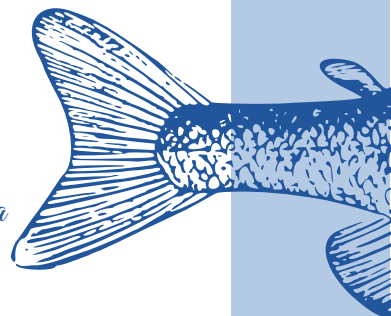




S'AGARÓ HOTEL

MENU MAR I MUNTANYA

Cuina de costa i interior, amb productes de proximitat i ànima catalana



APERITIU

Gilda blava · Coca cruixent amb tomàquet i AOVE

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Gaspatxo de tomàquet, pera amb cruditès d'hortalisses
Burrata cremosa amb salmorejo d'alfàbrega fresca
Amanida de tomàquet de temporada, ventresca, ceba de Figueres i piparra
Tàrtar de salmó i empedrat de llentia, caviar, alvocat i tocs de mar
Carpaccio de picanya amb oli de tòfona i encenalls d'ovella curada
Carpaccio de gamba vermella, tomàquet sec, pinyons i oli de corall **(supl. 5€)**
Musclos de roca al vapor (o a la marinera)
Tallarines saltejades amb vi blanc i picada verda
Gamba vermella amb allada **(supl. 5€)**
Calamarcets saltats amb un toc de sofregit
Calamar l'andalusa
Bunyols de bacallà amb romesco de la casa
Croquetes de pollastre a la brasa

PRINCIPALS

Peix de llotja del dia
Sípia a la planxa amb oli d'all i julivert
Entrecot de vedella de Girona a la brasa
Magret d'ànec de l'Empordà rostit al punt

**Acompanyaments a escollir: verdures a la brasa,
patates fregides casolanes o pebrot escalivat**

ARROSSOS (MÍN. 2 PAX.) Y PASTES

Elaborats amb arròs D.O. Pals

Arròs senyoret amb gamba, musclo i sepioneta (tot pelat)
Arròs caldós de llamàntol blau (país), amb sípia i cloïsses **(supl. 12€)**
Arròs de muntanya amb costelló, salsitxa i carxofa
Arròs de verdures i herbes de l'hort
Fideuà de gamba, calamar, sípia i cloïssa
Gnoquis Suquet de l'Empordà
Pasta fresca a la marinera amb gambeta vermella y cloïsses

POSTRES

Sorbet cítric al cava
Fruita de temporada tallada al moment
Cremós de mató de "Mas Brugarol" amb mel i confitura
Crema catalana cremada al moment
Postres artesans del dia
Selecció de gelats
Maduixes amb almívar lleuger de marialluïsa o chantilly **(supl. 6€)**

40€

PER PERSONA

